

Kalte Vorspeisen

Feldsalat mit Speck und Kracherle *5	€ 7,50
Fischvorspeiseteller mit Räucherlachs, Terrinen vom Edelfisch und gebratenen Gambas *5	€ 12,80
Carpaccio von kaltgeräucherter Forelle mit Feldsalat *5	€ 10,80
Carpaccio vom Rinderfilet	€ 12,80

Erliesene Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Markklöschen	€ 5,80
Badisches Schneckensuppe	€ 6,80
Kürbiscremesuppe mit gebratener Riesengarnele	€ 7,50
Schwarzwälder Forellencremesuppe mit Lachsstreifen	€ 6,80
Dialog von Süppchen	€ 8,80

Warme Vorspeisen

Gebratenes Kalbsbries an Blattsalaten *5	€ 10,80
½ Dutzend Weinbergschnecken auf Weißbrot mit Kräuterbutter und Käse überbacken	€ 15,80
Jacobsmuscheln auf Rahmlauch	€ 13,80

Badisches Forellenklößchen auf Blattspinat € 10,80

Aus unserer Forellenzucht

1 Forelle blau oder Müllerin Art
mit Dampfkartoffeln und Salat *5 € 17,80**

jede weitere Forelle* € 6,50

**Zwei hausgeräucherte Forellenfilets*
mit Sahnemeerrettich und Toast *3,5 € 12,80**

**Forellenfilet in Mandelbutter gebraten*
mit Dampfkartoffeln und Salat *5 € 18,50**

**Trilogie von der Forelle (Forellenklößchen auf
Blattspinat, gebratenes Forellenfilet, Forellenröllchen
mit Gambas) mit Kürbisragout* € 19,80**

**Badische Forellenklößchen auf Blattspinat*
mit Dampfkartoffeln € 18,80**

*** Diese Gerichte sind filiiert**

**** Auf Wunsch filieren wir Ihre Forelle**

Edelfische aus Flüssen und Meeren

**Gebratenes Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Alblinsen mit Dampfkartoffeln *5 € 19,80**

**Variation von Edelfisch an Hummersoße
mit Blattspinat und Safranreis € 24,80**

**Medaillons vom Lachs an Rieslingsoße
mit Tagliatelle und Salatteller *5 € 23,80**

Ragout von Edelfischen im Blätterteigpastetchen

mit Salat *5 € 14,80

Vom Kalb

**Geschnetzeltes Kalbsfilet mit Pilzen,
Rösti und Salat *5 € 23,80**

**Medaillons vom Kalbsfilet an Apfel-Calvados-Soße
mit buntem Gemüse und Dauphinkartoffeln € 28,80**

Königinpastete mit buntem Salat *5 € 14,80

Vom Rind

**Schlemmertost „Badischer Hof“
Rinderfilet mit Salaten umlegt u. Sauce Bernaise *5 € 17,50**

**Tournedos vom Rinderfilet „Surf and Turf“
mit gebratenen Riesengarnelen, Macairekartoffeln
und Mandelbrokkoli € 28,80**

**Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet
mit feinem Gemüse u. gratinierten Rahmkartoffeln € 28,80**

**Filetspitzen „Badischer Hof“
mit hausgemachten Kartoffelkroketten u. Salat *2,5,7 € 24,80**

**Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln oder
frisch geriebenem Meerrettich,
pommes frites und Salat *5 € 25,80**

Vom Schwein

**Schweinefilet in grüner Pfeffersoße
mit Bohnenröllchen und Kartoffelkroketten *8 € 19,50**

Schweinelendchen mit Pilzen(Tellergericht)

mit buntem Gemüse und Macairekartoffeln € 16,80

Vom Lamm

**Lammcarree mit Kräuterkruste
mit Blattspinat und gratinierten Rahmkartoffeln *6 € 26,50**

Geflügel

**Rosa gebratene Barbarieentenbrust
an Orangensoße mit Buntem Gemüse
und Dauphinkartoffeln € 22,80**

Hähnchenbrust in Currysoße mit Basmatireis € 13,80

Wildspezialitäten aus heimischer Jagd

**Rehnüsschen mit Pfifferlingen
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller *5 € 24,80**

**Rehragout
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller*5 € 19,80**

Für Zwei Personen

**Chateau Briand (doppeltes Rinderfilet) an Sauce Bernaise
mit buntem Gemüse und Pommes frites € 32,00
pro Person**

**Rehrücken „Baden-Baden“
mit Maronen und Preiselbeerbirne,**

Spätzle und Salatteller *5

**€ 32,00
pro Person**

Vegetarisch

Käsespätzle

mit buntem Salatteller *5

€ 9,80

Gemüseteller mit hausgemachten Käsenocken

€ 12,50

Gemüserösti mit Salatgarnitur

€ 10,80

Aus unserer „Salatküche“

Feldsalat *5

mit gebratenen Rehstreifen und Pfifferlingen

€ 16,80

Gebackene Forellenstreifen

an bunten Salaten mit Remouladensoße *5

€ 15,80

Salatteller Neptun *5

mit Räucherlachs Fischterrinen und Gambas

€ 15,80

Feldsalat mit gebratenen Rumpsteakstreifen *5

€ 19,80

*Kennen Sie schon unseren
lange erfolgreichen*

Partyservice?

*Lassen Sie sich auch außer Haus
von uns verwöhnen!*

*Kalte und warme Buffets, warme Menues,
Grillspezialitäten u. v. m.
liefern wir Ihnen gerne an.*

*Auf Wunsch bringen wir auch gerne
die passenden Getränke, Geschirr, Gläser,
Besteck und das Servicepersonal mit.*

*Mit unserer Erfahrung und unserem Können
machen wir auch Ihr Fest zu einem Erfolg.*

*Wenn Sie Fragen haben, stehen wir
Ihnen jederzeit zur Verfügung.*

Michael und Doris Franz

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %.

*Zusatzstoffe 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe,
3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt,
6) Süßungsmittel, 7) Phosphat, 8) Chinin*

Eine Auflistung der in unseren Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.